



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

Dipartimento di Prevenzione Medica
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Linee guida per la formulazione di diete per patologie



Arcimboldo Testa di frutta

2012

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Claudia Chiarino, Dr.ssa Rosalia Liuzza, Dr.ssa Virginia Quattrone

QUELLO CHE PER UN INDIVIDUO E' CIBO, PUO' ESSERE PER UN ALTRO VELENO (Lucrezio)



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

INDICE

PREMESSA.....	3
PROCEDURA DI GESTIONE DIETE SPECIALI	4
REGOLE PER LA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DIETE SPECIALI.....	6
DIETA IN BIANCO.....	7
CELIACHIA.....	8
FAVISMO.....	9
FENILCHETONURIA.....	9
DIABETE.....	10
OBESITA' SOVRAPPESO.....	11
REFLUSSO GASTROESOFAGEO.....	11
ALLERGIE/INTOLLERANZE.....	11
PATOLOGIE CORRELATE AL CONSUMO DI ALIMENTI.....	12
ALLEGATO 1.....	13
ALLEGATO 2.....	14



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

PREMESSA

La problematica delle diete speciali si presenta, all'interno del servizio di ristorazione scolastica, come necessità di garantire l'erogazione di un pasto speciale con valenza dietoterapeutica. I bambini che necessitano di seguire dei regimi dietetici particolari rappresentano il 3 – 5 % della popolazione scolastica: la maggior parte di questi bambini (circa 85%) è affetto da allergie/intolleranze spesso multiple che possono condizionare in maniera pesante la loro alimentazione. Per "dieta speciale" si intende quindi una tabella dietetica elaborata *ad personam* in risposta a particolari esigenze cliniche.

Dal momento che le tabelle in vigore nelle scuole rispondono a criteri per una corretta alimentazione e prevedono la somministrazione di alimenti protettivi quali pesce, verdura, frutta e legumi, queste caratteristiche devono essere mantenute anche nell'elaborazione di tabelle dietetiche speciali, nel rispetto dell'esclusione degli alimenti dannosi per il bambino. Il livello di qualità della dieta speciale deve, pertanto, essere appropriato come quello del pasto collettivo; i soggetti allergici presentano gli stessi fabbisogni nutrizionali dei non allergici, quindi la loro alimentazione deve essere in linea con i principi di una sana alimentazione ed è necessario promuovere criteri di varietà, alternanza, stagionalità e consumo di alimenti protettivi anche all'interno di una tabella dietetica speciale. Le preparazioni devono quindi essere il più possibile sovrapponibili a quelle del menù giornaliero standard.

In caso di allergie e intolleranze alimentari devono essere escluse dalla dieta tutte le preparazioni che contengono l'alimento responsabile o suoi derivati oltre che tutti i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento.

Considerando tutto quanto detto sopra ed il fatto che la dieta speciale è un atto terapeutico di ordine sanitario, è opportuno che le stesse vengano elaborate da personale adeguatamente formato (dietologi, dietiste, PLS e MMG) e sottoposte a valutazione/autorizzazione da parte del personale del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASL di competenza., così come citato dalle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica 2002.

Il SIAN annovera, tra i suoi compiti istituzionali, la promozione di corrette abitudini nutrizionali per tutti i gruppi di popolazione ed intende fornire, attraverso queste linee guida, delle indicazioni dietetiche per la formulazione di menù speciali necessari per il controllo di patologie legate all'assunzione di alimenti, nonché illustrare la procedura di invio e di gestione delle richieste di diete speciali da parte dell'utenza.



PROCEDURA DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

- a) **Richiesta di avvio dieta speciale:** deve sempre essere inoltrata dal genitore all'Ente gestore della ristorazione scolastica (Comune o Dirigente della scuola privata) e deve essere sempre accompagnata da certificato medico redatto da PLS o MMG oppure dallo specialista che segue il bambino per la patologia specifica. Il certificato deve riportare la **DIAGNOSI**, eventuali test allergologici effettuati e, nel caso di intolleranza, una relazione circostanziata della sintomatologia presentata dal bambino a seguito dell'assunzione dell'alimento da escludere. Si precisa che non verranno accettate certificazioni generiche con diagnosi non specifiche tipo: *rifiuta...non gradisce...non assume*, o certificati che escludano specifiche preparazioni gastronomiche (es. pesto, minestrone etc.). Si rammenta inoltre che, trattandosi di dati sensibili di natura sanitaria, deve essere compilato e firmato, da parte dei genitori, un modulo per la privacy. Il certificato va inoltrato direttamente al Centro Cottura/Cucina per l'immediata esecuzione della dieta. Se la richiesta riguarda la necessità di usufruire di **dieta in bianco**, questa può essere inoltrata da parte del genitore direttamente al Servizio Scuola del Comune o al Dirigente Scolastico della scuola privata. La dieta in bianco può essere concessa in assenza di certificazione medica per un massimo di una settimana. E' opportuno far presente che dieta in bianco non significa pasta bianca, formaggio e patate, ma che verrà seguito lo schema presentato nel prosieguo di queste linee guida. In caso di dieta per **motivi etico religiosi** (musulmani, vegetariani etc) la richiesta va fatta direttamente dai genitori all'Ente Gestore. Nel caso di **disgusti, rifiuti o idiosincrasie**, sarà sufficiente una nota del genitore: in questo caso l'Ente Gestore è tenuto a non somministrare l'alimento rifiutato dal bambino potendo liberamente decidere se concedere o no un'alternativa.
- b) **Invio della richiesta:** la tabella dietetica speciale, dovendosi calare nella realtà specifica del Centro Cottura/Cucina dovrebbe essere formulata da personale adeguatamente formato presente all'interno del Centro Cottura stesso. Può essere utile, una volta approvato il menù standard, procedere all'elaborazione di tabelle dietetiche speciali standard più comuni (es. allergia a latte, uovo, uovo e latte, celiachia, pesce etc). Una volta attivata la dieta, la richiesta può essere inviata via fax, e mail- posta ordinaria all'U.O. SIAN competente per area, corredata da:
- **Modulo per la richiesta di dieta speciale (allegato 1)**
 - **Certificato medico ed eventuali test effettuati (non verranno accettati test non validati dalla comunità scientifica internazionale, quali Vega test, Dria test, test del capello, test leucocitotossico etc.)**
 - **Eventuale tabella già elaborata o menù standard in vigore**
 - **Copia del modulo per la privacy firmato dai genitori**
 - **SOLO per i casi di allergia/intolleranza copia del pagamento di € 39 su bollettino ccp 41467200 intestato ad ASL Monza Brianza, con causale voce 29.01**

Il medico del SIAN provvederà ad esaminare la congruità della documentazione presentata, a valutare la tabella dietetica speciale qualora sia già stata elaborata o ad elaborarne una specifica sul menù approvato in vigore.

Dalla dieta elaborata si dovranno escludere:

- L'alimento principale
- Tutti i derivati

ASL Monza e Brianza

- Tutti i prodotti alimentari e le preparazioni in cui l'alimento o i suoi derivati sono presenti come ingredienti
- I prodotti alimentari in cui l'alimento è presente come contaminante derivante dal processo di lavorazione del prodotto stesso (es. latte presente nel prosciutto cotto, prodotti che possano contenere glutine etc).

c) Modifica o sospensione della dieta: qualunque nuova certificazione venga presentata nel corso dell'anno, questa annulla la precedente, pertanto nel nuovo certificato andranno segnalati tutti gli alimenti da escludere.

Nel caso di sospensione definitiva della dieta speciale è opportuno acquisire comunque certificato medico che ne autorizzi la cessazione.

Al termine dell'anno scolastico, dovrà essere inoltrato, su apposito modulo, il resoconto definitivo delle diete speciali erogate (allegato 2).



REGOLE PER LA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SPECIALI



La grande eterogenicità delle diete speciali e la particolare attenzione pretesa per la loro preparazione e distribuzione richiede che all'interno della cucina o del centro cottura sia presente un luogo appositamente dedicato o che, qualora non ci siano spazio sufficiente, che la preparazione delle diete venga effettuata in tempi diversi rispetto al menù standard. E' opportuno inoltre che siano a disposizione stoviglie ed utensili appositi, che ci sia lo spazio per affiggere gli schemi dietetici elaborati ad hoc e che gli alimenti destinati alle diete speciali vengano stoccati in frigoriferi o su scaffalature ad essi dedicati.

E' necessario che vengano poi seguite alcune regole:

Preparazione

- Tenere ben visibili le prescrizioni delle diete e leggerle attentamente.
- Controllare le etichettature per verificare che non siano presenti tracce dell'alimento proibito
- Non utilizzare la stessa acqua di cottura di alimenti con caratteristiche diverse (es. pasta di semola e pasta senza glutine)
- Utilizzare utensili appositamente dedicati
- Conservare le preparazioni in contenitori idonei e distinti e chiaramente identificabili
- Utilizzare dei vassoi monoporzione, con indicato nome del bambino, classe e tipo di preparazione presente: il controllo dovrebbe essere doppio, in uscita dalla cucina e al momento della distribuzione.
- Scrivere all'esterno del contenitore il tipo di dieta ed il nome del bambino cui deve essere distribuita.

Distribuzione

- Avere una copia della dieta
- Controllare bene a chi la dieta è indirizzata
- Non utilizzare le stesse posate per la distribuzione di diverse tipologie di diete
- Prestare attenzione a che i bambini non si scambino gli alimenti



Linee guida per la gestione delle tabelle dietetiche speciali

DIETA IN BIANCO

In genere viene richiesta per un arco di tempo limitato a seguito di gastroduodeniti, disturbi gastrointestinali, postumi di sindromi influenzali, condizioni che necessitano di una ripresa graduale dell'alimentazione. Dieta in bianco o leggera significa alimentazione a ridotto contenuto di grassi, con condimenti ridotti e priva di intingoli.

NEL MENU'	SOSTITUIRE CON
Primo piatto asciutto	Pasta o riso all'olio o con pomodoro fresco con aggiunta di parmigiano reggiano o grana padano
Primo piatto in brodo con pastina, orzo, farro.	Riso pastina in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano reggiano o grana padano
Carne	utilizzare carne magra bollita o ai ferri con aggiunta di olio crudo
Pesce	Sogliola, nasello, merluzzo al vapore o bollito con aggiunta di olio a crudo o succo di limone
Formaggi/uova/affettati	Prosciutto cotto sgrassato o carne/pesce come illustrato in precedenza
Contorni	Patate lesse, carote o altra verdura cotta
Frutta	Mela o banana o qualunque altra frutta fresca se espresso nel certificato
Dolci/yogurt/gelato/budini	Frutta o crackers



CELIACHIA

I pazienti affetti da celiachia non possono assumere alimenti contenenti gliadina, frazione del glutine contenuta nel frumento, nell'avena, nell'orzo e nella segale, nel farro e nel Kamut; non esistono invece problemi per l'ingestione di riso e mais.

Tale dieta prevede anche l'utilizzazione di prodotti dietetici specifici privi di glutine, il cui elenco è scaricabile dal sito www.celiachia.it. Tali prodotti, privi di glutine, sono presenti numerosi in



commercio e sono riconoscibili dal marchio "spiga sbarrata"

NEL MENU'	SOSTITUIRE CON
Primo piatto asciutto: Pasta, gnocchi, ravioli	Riso, mais, miglio, prodotti dietetici per celiaci
Lasagne, pasta pasticciata, pasta al forno, pizza, focaccia, prodotti a base di kamut	Riso, mais, miglio, prodotti dietetici per celiaci
Primo piatto in brodo con pastina, orzo, farro.	Riso, miglio, pastina agglutinata in brodo vegetale
Carne e pesce impanati	utilizzare carne e pesce cucinati semplicemente senza impanatura oppure utilizzare pangrattato e farina agglutinati
Formaggi a fette e spalmabili (sottilette) formaggini	Formaggi freschi e stagionati
Prosciutto crudo	No sostituzione
Prosciutto cotto, bresaola, pancetta, wurstel, speck, mortadella, cotechino, coppa, salsiccia	Prosciutto cotto e bresaola che non contengano fonti di glutine
Uovo	No sostituzioni se cucinati con alimenti permessi
Contorni	No sostituzioni
Purè istantaneo	Patate lessate o purè previsto per celiaci
Frutta	No sostituzioni
Pane, crackers, fette biscottate, grissini, crostini	Pane, grissini, fette biscottate confezionati con farine agglutinate e lieviti permessi
Dolci, budini, gelato, creme, succhi di frutta, yogurt, dessert confezionati	Frutta o prodotti previsti per celiaci
Grassi, condimenti e varie: - burro, olio extravergine ed olio di oliva, olio di mais e girasole, arachide, soia e riso, lardo, strutto - margarine, olio di semi vari, olio di germe di grano - besciamella, maionese - ragù, sughi - dadi ed estratti di carne	- No sostituzioni - olio di oliva o extravergine di oliva - prodotti previsti per celiaci - prodotti previsti per celiaci - prodotti previsti per celiaci

Si consiglia di leggere attentamente l'etichetta dei prodotti utilizzati: la normativa attuale sull'etichettatura prevede che sino indicati in etichetta anche tutti i potenziali allergeni presenti non solo come ingredienti principali, ma anche in piccole quantità come contaminanti.

In caso di dubbio consultare il prontuario per celiaci (www.celiachia.it)



REGOLE PER UNA SANA CUCINA SENZA GLUTINE

- ❑ Quando possibile preparare gli alimenti senza glutine prima dei cibi comuni: questo riduce notevolmente il rischio di contaminazione dei cibi dietetici.
- ❑ Lavare accuratamente mani e superfici sporche di farina, stoviglie ed utensili serviti per la preparazione di altre pietanze contenenti il glutine (es. pasta)
- ❑ Usare fogli o teglie di alluminio o carta da forno su piastre e superfici che possono essere contaminate.
- ❑ Cucinare la pasta dietetica in un tegame pulito, con acqua non utilizzata per altre cotture, facendo attenzione a non mescolarla con lo stesso cucchiaino che si sta adoperando per la pasta normale e a lavare lo scolapasta od utilizzarne uno esclusivo per la pasta senza glutine.
- ❑ Non infarinare o impanare i cibi se non con farine o pangrattato consentiti.
- ❑ Non addensare sughi o salse con farina o amido di frumento.
- ❑ Non maneggiare il cibo con le mani infarinate o con utensili non lavati.

FAVISMO

Patologia genetica caratterizzata dallo scatenarsi di crisi emolitiche gravi dopo l'ingestione di fave; alcuni favici possono presentare anche intolleranza ai piselli.

L'assunzione di altri legumi è libera.

Pertanto occorre sostituire soltanto le preparazioni contenenti fave e piselli.

NEL MENU'	SOSTITUIRE CON
Primo piatto asciutto: Pasta, gnocchi, ravioli	Sostituire soltanto quelli contenenti fave e piselli
Lasagne, pasta pasticciata, pasta al forno, pizza, focaccia, prodotti a base di kamut	Sostituire soltanto quelli contenenti fave e piselli.
Primo piatto in brodo con pastina, orzo, farro.	Sostituire soltanto quelli contenenti fave e piselli. Non utilizzare minestrone surgelati o preparati pronti che possano contenere fave o piselli.
Carne e pesce	No sostituzione ad eccezione di piatti contenenti fave o piselli
Formaggi a fette e spalmabili (sottilette) formaggini	No sostituzioni
Salumi	No sostituzione
Uovo	No sostituzioni se non in abbinamento con fave o piselli
Contorni	No sostituzioni se non contengono fave o piselli



DIABETE

In generale il bambino diabetico ha già una dieta impostata dal centro specialistico di riferimento. La dieta di un bambino con diabete è del tutto simile a quella di un coetaneo non diabetico ed in effetti non differisce, se non per pochi dettagli, da quella raccomandata dai LARN e dalle linee guida dell'INRAN.

Il menù scolastico in vigore presso la scuola va quindi generalmente bene, occorre adeguare soltanto le quantità, in particolare di pane, pasta e frutta, alle grammature prescritte dallo specialista.

In generale è opportuno sostituire preparazioni pasticciate o, comunque elaborate, con alimenti semplici, scarsi in condimento.

Merende e dolci possono essere somministrati se previsti dalle indicazioni dietetiche dello specialista, altrimenti sostituiti con frutta fresca di stagione.

FENILCHETONURIA

La fenilchetonuria (PKU) è una Patologia genetica dovuta ad un difetto nel catabolismo dell'aminoacido fenilalanina che ne comporta l'accumulo nel sangue.

La prescrizione dietetica comporta la quasi totale eliminazione di alimenti che contengono la fenilalanina e l'integrazione con aminoacidi essenziali e micronutrienti, la cui quantità è in relazione al grado del deficit.

Nell'integrare la dieta con miscele aminoacidiche e con micronutrienti, è necessario tenere conto del contenuto protidico e aminoacidico degli alimenti:

Alimenti "proibiti"

carne, pesce, uova, salumi e tutti i tipi di affettati; pasta, riso, pane, biscotti, dolci, legumi secchi, frutta secca, formaggi, estratto di carne per brodo e pesce in scatola.

Alimenti "calcolati"

latte, vegetali, patate e frutta fresca.

Alimenti "liberi"

tutti i tipi di olio, burro e margarine vegetali, zucchero, caramelle alla frutta, condimenti (sale, pepe, aceto, spezie), alcune farine (maizena, tapioca), sciroppi di frutta, coca-cola e tutti i prodotti a proteici in commercio.

Molta attenzione deve essere posta a prodotti confezionati, soprattutto se definiti light o senza zucchero, in quanto contenenti dolcificanti che sono fonti di fenilalanina. Occorre pertanto leggere molto bene le etichette evitando l'utilizzo di alimenti dolcificati.

Preparazione

La dieta di questi soggetti deve essere calcolata con estrema precisione e viene in genere stabilita dal centro specialistico di riferimento. Le grammature devono essere rispettate molto scrupolosamente e la dieta va allestita in zone della cucina dedicate.



OBESITA' /SOVRAPPESO

L'obesità infantile rappresenta un'emergenza sanitaria di rilievo. In Italia circa il 30% dei bambini presenta problemi di sovrappeso/obesità, percentuale che colloca i nostri bambini al primo posto in Europa per questa problematica.

La dieta per bambini in sovrappeso è identica a quella in vigore nella scuola, necessita soltanto di aggiustamenti in quantità. In linea generale si consiglia di non somministrare bis se non di verdura e di evitare la somministrazione di dolci o merende che non siano frutta di stagione o yogurt.

REFLUSSO GASTROESOFAGEO

Evento piuttosto frequente in età pediatrica, le cui cause possono essere varie, ma più spesso legate a scarsa tonicità dello sfintere esofageo inferiore. Le indicazioni dietetiche comportano l'esclusione di alimenti che possono diminuire il tono dello sfintere o irritare la mucosa gastrica oppure rallentare lo svuotamento gastrico, in particolare cibi molto grassi (es. alimenti fritti o prefritti), cibi molto caldi o molto freddi, aglio, cipolla, agrumi, pomodori e prodotti a base di pomodori, spezie, erbe aromatiche.

DIETE PER ALLERGIE/INTOLLERANZE



Occorre eliminare completamente l'alimento o gli alimenti scatenanti la sintomatologia allergica. In genere l'allergia si scatena immediatamente dopo l'assunzione anche di minime quantità dell'alimento; l'intolleranza, al contrario, non è immediata, ma necessita di somministrazioni ripetute dell'alimento stesso.



Secondo le **nuove norme di etichettatura** gli alimenti più frequentemente implicati nell'insorgenza di allergie devono essere molto chiaramente indicati in etichetta sia se presenti come ingredienti che se contenuti come additivi, coadiuvanti o possibili contaminanti da pratiche di lavorazione del prodotto stesso. Con il D.Lvo 8/2/2006 viene previsto che in etichetta vengano indicate tutte le sostanze aggiunte che hanno caratteristiche allergeniche, anche se contenute in tracce. Gli **allergeni alimentari più comuni** sono: arachidi, cereali, frutta secca, latte e lattosio, pesce, sedano, semi di sesamo, uova, senape, soia. Fondamentale è quindi leggere molto attentamente l'etichetta di tutti i prodotti.

ALLERGIA ALL'UOVO escludere dalla dieta:

- uovo intero,
- maionese
- polpette o preparati di carne o pesce che contengano uovo
- sformati, torte salate
- alimenti contenenti uova (prodotti da forno, dolci, merendine, pasta all'uovo, torte, ravioli, alimenti che prevedono impanature),
- alimenti contenenti derivati dall'uovo quali: albumina, ovoalbumina, ovomucina, lisozima, etc.
- gnocchi e grana padano vanno controllati attentamente in quanto potrebbero contenere le proteine di cui sopra.
- In alcuni casi, che devono essere documentati, è possibile dover escludere: carne di pollo e mela (quest'ultimo caso per un problema di allergia crociata).

ALLERGIA AL LATTE escludere dalla dieta:

- latte, yogurt, burro, formaggi, panna, besciamelle.
- alimenti contenenti latte: prodotti da forno, dolci, torte, budini, paste con ripieno.
- Cioccolato al latte
- gelati
- salumi contenenti proteine del latte vaccino (caseina).
- in alcuni casi, che devono essere documentati, è possibile dover escludere: carne di manzo e di vitello.



ALLERGIA AL FRUMENTO escludere dalla dieta:

- Pane, pasta, crackers, grissini, biscotti, prodotti da forno, ecc
- Evitare impanature a base di farina o pangrattato
- Non sostituire questi alimenti con prodotti privi di glutine perché contengono alcune componenti del frumento.
- Devono essere utilizzati alimenti prodotti con farina di mais, riso, farro e kamut.

ALLERGIA ALLA FRUTTA SECCA escludere dalla dieta:

- arachidi, olio di arachide,
- pesto e preparazioni contenenti pinoli e frutta secca
- prodotti da forno sulle cui etichette è riportata la dicitura residui di frutta secca
- cioccolato e cacao.

ALLERGIA AL MAIS E DERIVATI escludere dalla dieta:

- mais
- polenta
- farina gialla, maizena,
- olio di semi di mais, maionese industriale (potrebbe contenere olio di semi vari o olio di mais)
- Fiocchi di mais
- prodotti di pasticceria e da forno, gelati, gelatine.

ALLERGIA ALLA SOIA escludere dalla dieta

- soia, olio di soia
- farina e latte di soia
- olio di semi vari
- Margarine
- Alimenti contenenti grassi vegetali idrogenati
- Dadi da brodo
- Lecitina di soia

ALLERGIA AGLI ALIMENTI RICCHI DI ISTAMINA, LIBERATORI DI ISTAMINA E TIRAMINA escludere dalla dieta:

- formaggi stagionati
- pesce fresco o conservato
- verdure: spinaci, pomodori, patate e cavolfiori
- legumi
- frutta secca
- salumi
- cioccolato e derivati
- albume d'uovo
- frutta: banane, fragole, pesca, kiwi, agrumi, ananas, lamponi, uva
- estratto di lievito, dadi

ALLERGIA ALLE MUFFE escludere dalla dieta:

- formaggi stagionati
- salumi
- carne e pesce affumicati
- funghi
- sottaceti
- conserve

- frutta secca
- salse: maionese e Ketchup

PATOLOGIE CHE POSSONO ESSERE CORRELATE AL CONSUMO DI ALIMENTI

ORTICARIA escludere dalla dieta:

- formaggi stagionati
- frutta secca
- fragole, melone, agrumi
- pesce
- pomodoro e spinaci
- bianco d'uovo
- Cibi confezionati, conservati o insaccati (per la presenza di conservanti e additivi)
- Cibi o bevande contenenti coloranti



TELARCA PRECOCE escludere dalla dieta:

- vitello
- pollo e tacchino

Riferimenti SIAN per area

Area Monza: Resp. U.O. Dr.ssa Alessandra Galbiati, Referente medico: Dr.ssa Claudia Chiarino
Via De Amicis 17 20900 Monza Tel 039/2384601/4767 e-mail chiarino.claudia@aslmb.it

All'area di Monza fanno capo i segg. Comuni

Monza

Villasanta

Brugherio

Vedano al Lambro

Biassono

Macherio

Sovico

Albate

Carate

Besana B.za

Lissone

Briosco

Veduggio

Renate

Triuggio

Verano

Area di Vimercate: Resp. U.O. Dr.ssa Ida Bertini; Referente medico: Dr.ssa Virginia Quattrone
Via Roma Usmate Tel 039/ e-mail quattrone.virginia@aslmb.it

All'area di Vimercate fanno capo i segg. Comuni

Vimercate

Arcore

Lesmo

Camparada

Correzzana

Usmate

Carnate

Concorezzo

Bellusco

Cavenago

Ornago

Agrate

Mezzago

Cornate

Roncello

Subiate

Aicurzio

Bernareggio

Ronco B.no

Caponago

Burago M.ra

Busnago

ASL Monza e Brianza

Area Desio: Resp. U.O. Dr. Giovanni Bonfà; Referente medico: Dr.ssa Rosalia Liuzza
Via Foscolo 2 Desio Tel 0362 e-mail liuzza.rosalia@aslmb.it

All'are di Desio afferiscono i segg. Comuni

Desio
Seregno
Giussano
Meda
Seveso
Barlassina
Lentate s/Seveso
Lazzate
Misinto
Cogliate
Ceriano Laghetto
Limbiate
Varedo
Bovisio M.go
Cesano Maderno
Nova M.se
Muggiò



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

ALLEGATO 1

Al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
U.O. Monza
Via De Amicis 17
20900 Monza
tel. 0392384635 – fax 039389715
Indirizzo e-mail chiarino.claudia@aslmb.it

Oggetto: RICHIESTA DIETA SPECIALE PER PATOLOGIA

COMUNE.....

TEL.....

Oppure

SCUOLA

COMUNE

VIA

TEL.

Da compilare da parte del Comune o della Scuola privata

Si richiede

- elaborazione tabella dietetica speciale
- parere su tabella dietetica speciale elaborata da.....

per:

Cognome e Nome del bambino

N° tel genitori

Scuola

Alla presente si allega:

- Certificato medico
- Copia del bollettino di versamento di € 39 su ccp 42467200, intestato ASL Monza Brianza causale voce 29
- Modulo per trattamento dati sensibili firmato da un genitore

Firma del Responsabile Refezione Scolastica

Data



ALLEGATO 2

COMUNE ----- SCUOLA PRIVATA-----

Data

 Al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 U.O. Monza
 Via De Amicis 17
 20900 Monza
 tel. 0392384635 – fax 039389715
 Indirizzo e-mail chiarino.claudia@aslmb.it

Oggetto: censimento diete speciali per patologia

Si comunica che, durante l'anno scolasticosono state somministrate le seguenti diete speciali:

TIPOLOGIA DI DIETA	ASILO NIDO N° diete	SCUOLA MATERNA N° diete	SCUOLA ELEMENTARE N° diete	SCUOLA MEDIA N° diete
Celiachia				
Favismo				
Fenilchetonuria				
ipercolesterolemia				
diabete				
obesità/sovrappeso				
intolleranza e/o allergia uova				
Intolleranza e/o allergia latte e derivati				
intolleranza e/o allergia pomodoro				
intolleranza e/o allergia pesce				
intolleranza e/o allergia legumi				
intolleranza e/o allergia mais				
intolleranza e/o allergia arachidi				
intolleranza e/o allergia frutta secca				
Intolleranza e/o allergia multipla				
Intolleranza alimenti istaminoliberatori				
idiosincrasie o disgusti				
altro: musulmani Vegetariani				